

mort au Vatican changé en prison, toujours triomphant de toutes les ruses et de tous les complots. Napoléon III n'a pas plus réussi en 1849 et dans les vingt années suivantes, à surprendre ou à lasser le secrétaire d'Etat de Pie IX qu'en 1832 le délégué de Grégoire XVI.

Louis-Bonaparte, par cette folle et criminelle entreprise où il venait d'échouer contre la prudence et la vigueur d'Antonelli, avait lui-même mis Antonelli en évidence. Le délégué de Macerata était appelé à Rome comme secrétaire-général du ministère de l'intérieur. Louis-Bonaparte avait fait cela. Dieu se joue ainsi des hommes qui ne se confient qu'en leur propre habileté. Plus tard, Antonelli passa du ministère de l'intérieur à celui des finances en qualité de grand trésorier ou de ministre. Il achevait de tout apprendre avant de tout diriger.

Nous ne suivrons pas les deux adversaires dans la lutte; nous nous contenterons d'en rappeler un des derniers incidents, toujours d'après le même auteur.

Je n'ai pas à raconter, c'est l'affaire de l'histoire, toutes les péripéties de ce drame entre Napoléon III et Antonelli, ou plutôt entre la révolution et Antonelli, car la révolution, quand la mort lui brise un instrument entre les mains, en trouve aussitôt un autre et ne s'arrête pas un seul instant. Elle ne s'arrête jamais de forger des entraves à cette liberté de l'Eglise dont saint Anselme a dit que Dieu l'aime par-dessus toutes les autres choses de ce monde. C'est contre la liberté de l'Eglise que travaillait Napoléon III quand il arrachait à Pie IX ses Etats par lambeaux. Il voulait, en faisant le Chef de l'Eglise sujet d'un prince, assujettir l'Eglise avec son Chef. C'est encore contre la liberté de l'Eglise qu'il travaillait quand il prétendait fixer lui-même le programme des délibérations du Concile du Vatican, lui permettre de régler certaines matières, lui interdire certaines autres, lui interdire surtout la définition dogmatique de l'Infaillibilité pontificale. Antonelli défendit la liberté de l'Eglise sur ce terrain comme il l'avait défendue sur l'autre, avec son inaltérable douceur et son intrépidité toujours prête. Napoléon III menaça de retirer nos derniers soldats restés à Civita-Vecchia, c'est-à-dire, dans la situation qu'il avait faite à Pie IX, de culbuter en plein Concile le trône pontifical. Antonelli ne parut même pas prendre garde à la menace, le Concile poursuivit ses travaux, il donna au monde qui l'attendait la définition dogmatique de l'Infaillibilité pontificale et se sépara. C'était l'heure marquée par Dieu, car aussitôt s'accomplit la prédiction que la foi avait inspirée six mois auparavant à M. Louis Veuillot, et la menace de Napoléon III reçut son châtiement: "Si M. Daru retirait le factionnaire français qui veille à la porte du Concile, beaucoup d'autres factionnaires qui veillent en France à d'autres portes seraient également relevés (1)." Le 4 septembre 1870, les factionnaires qui gardaient les portes des Tuileries étaient relevés, et le palais où la révolution avait, en 1853, fait entrer Napoléon III était au pouvoir de la populace.

NOS GRAVURES

La Roumanie

A demi perdu au milieu des grandes nations slaves qui se disputent l'Orient de l'Europe, se trouve un petit peuple qui a relevé orgueilleusement le nom des conquérants de l'ancien monde. Ce peuple était resté presque inconnu jusqu'à nos jours, et il a fallu les graves événements qui ont précédé la guerre de Crimée pour faire apprécier son importance et apprendre à l'Europe que, par la langue et l'origine, les Roumains sont aussi latins que les Espagnols et les Français.

C'est un phénomène vraiment étrange et qui témoigne d'une singulière ténacité et d'un peu de stamina, qu'il ait pu mainte-

nir ses traditions, sa langue, sa nationalité au milieu des chocs violents qui n'ont pas manqué de se produire sur son territoire entre les ravageurs de toute race.

Depuis la retraite des armées romaines, tant de bandes détachées du gros des envahisseurs goths, avars, hunns et petché-nègues, tant d'opresseurs slaves, bulgares et turcs ont successivement opprimé les paisibles cultivateurs du pays, que leur disparition, comme race distincte, aurait pu sembler inévitable. Mais en dépit des inondations et des remous de peuples qui ont, à diverses époques, recouvert la population des Daces latinisés, ceux-ci, grâce sans doute à la culture plus haute qu'ils tenaient de leurs ancêtres et qu'ils gardaient à l'état latent, ont toujours fini par émerger du déluge dans lequel on les croyait engloutis. Les voici maintenant qui, dégagés de tout élément étranger, se présentent au milieu des autres peuples et réclament leur place, comme nation indépendante! Ils justifient amplement leur vieux proverbe: *Romani non pere!* "Le Roumain ne périra pas!"

En général, les Roumains de la plaine, et parmi eux principalement les Valaques, ont de beaux visages bruns, les yeux pleins d'expression, une bouche finement dessinée montrant dans le rire deux rangées de dents d'une éclatante blancheur; ils se distinguent par la petitesse de leurs pieds et de leurs mains et par la finesse de leurs attaches. Ils aiment à laisser croître leur chevelure, et l'on raconte que nombre de jeunes hommes se font réfractaires au service de l'armée uniquement pour sauver les belles boucles flottant sur leurs épaules. Adroits de leur corps, lestes, gracieux dans tous leurs mouvements, ils sont, en outre, infatigables à la marche et supportent sans se plaindre les plus dures fatigues. Ils portent leur costume avec une aisance admirable, et même le berger valaque, avec sa haute *cachoula* ou bonnet de poil de mouton, la large ceinture de cuir qui lui sert de poche, la peau de mouton jetée sur une épaule, et ses caleçons qui rappellent la braie des Daces sculptés sur la colonne de Trajan, impose par la noblesse de son attitude.

Les femmes de la Roumanie sont la grâce même. Soit qu'elles observent encore les anciennes modes nationales et portent la chemisette brodée, la veste flottante, le grand tablier multicolore où dominent le rouge et le bleu, la résille d'or et de sequins sur les cheveux, soit qu'elles aient adopté la toilette moderne, elles charment toujours par leur élégance et leur goût. A ses avantages extérieurs, la Roumaine ajoute une intelligence rapide, une gaieté communicative, un esprit de répartie qui en font la Parisienne de l'Orient.

La nouvelle flèche de la cathédrale de Rouen

Quand on débouche sur la place Notre-Dame, à Rouen, on est étonné et ravi à l'aspect de la cathédrale. Bien que sa façade, composée de parties disparates, soit chargée d'ornements sur certains points et quelque peu mutilée par le temps et par les hommes, son ensemble n'en est pas moins saisissant et grandiose.

Malheureusement, par suite d'un incendie qui, en 1822, détruisit la flèche en bois, construite par Robert Becquet au XVI^e siècle, cette belle église métropolitaine était restée inachevée. Les travaux de reconstruction de ce couronnement indispensable avaient été commencés, il y a un demi-siècle, sur les plans d'Alavoine; mais, depuis de longues années, les travaux étaient arrêtés, et il était à désirer que l'on terminât l'aiguille et les pignons.

La flèche vient d'être enfin munie de sa lanterne qui, pendant vingt ans, était restée montée et ajustée dans une des cours de l'archevêché.

Cette flèche est actuellement la plus haute qui existe. Elle a 150 mètres et dépasse en hauteur la tour de la cathédrale de Strasbourg (145 mètres), et les pyramides d'Egypte (146 mètres). Elle est entièrement coulée en fonte de fer.

Les travaux ont été exécutés sous la

direction de M. Berthélemy, architecte diocésain.

Il ne reste plus maintenant pour parfaire l'œuvre majestueuse d'Alavoine qu'à édifier les clochetons qui doivent trouver leur place aux quatre angles de base de la flèche. Le projet n'en est pas encore adopté, les modèles pour la fonte n'ayant pas été exécutés du temps d'Alavoine.

L'ensemble de cette flèche gigantesque se compose de plus de 2,500 pièces, pesant environ six cent mille kilogrammes.

La chanson du vieux marin

Le magnifique poème de Samuel Coleridge, traduit de l'anglais par M. Auguste Barbier, de l'Académie française, a acquis une importance extraordinaire par les gravures que Gustave Doré a ajoutées au texte et qui en font un volume de rare intérêt. Le sujet de ce poème convient tout particulièrement au génie du grand artiste français. C'est pour donner une idée de ce grand œuvre que nous publions aujourd'hui la gravure qui porte ce titre.

Les membres de la conférence européenne

C'est de ce groupe d'hommes d'Etat que dépend la paix de l'Europe en ce moment. Nous avons déjà publié des biographies de la plupart d'entre eux. On remarquera que, tandis que la Russie, l'Autriche, l'Italie et l'Allemagne n'y sont représentées que par leurs ambassadeurs à Constantinople, l'Angleterre et la France y ont des commissaires spéciaux. Le nombre des membres de la conférence est de neuf, présidés par Savfet-Pacha, un rusé diplomate.

UNE DÉCOUVERTE IMPORTANTE

Depuis longtemps, il est impossible à l'Europe de trouver chez elle toute la viande nécessaire à sa consommation. Elle s'est adressée à l'Amérique pour combler le déficit. Le nouveau-monde lui en a envoyé d'immenses quantités, mais pas assez pour répondre aux demandes. On aura une idée de ce que l'Amérique est appelée à fournir, lorsque nous aurons dit que, pendant les cinq derniers mois, il a été importé en Angleterre de la viande pour une valeur d'un demi-million.

En France, la même question a occupé les économistes et les savants. Ils ont jeté les yeux sur l'Amérique du Sud, où se perd chaque année plus de viande qu'on peut en consommer. Mais comment la transporter, à moins de la saler et de lui ôter ainsi tout sa valeur, le pays si chauds? C'est le problème que M. Charles Tellier a résolu. Sa découverte devra lui valoir les bénédictions des classes pauvres, s'il est vrai que, grâce à sa découverte, elles pourront se procurer de la viande fraîche à 40 centimes la livre. C'est au moyen du froid produit artificiellement que M. Tellier conserve la viande fraîche indéfiniment.

La machine Carré employait à cet effet le gaz ammoniac. M. Letellier a préféré le chlorure de méthylène, qui a sur l'autre quelques avantages pratiques.

Son procédé consiste en l'emploi d'une substance liquide servant d'intermédiaire, c'est-à-dire se refroidissant dans une machine, et allant au loin porter ce froid dans des appareils qui n'ont plus besoin de cette construction solide et de cette fermeture hermétique qu'il faut opposer à la pression d'un gaz.

Le liquide choisi est une dissolution aqueuse de chlorure de calcium, substance d'un prix minime, et incapable de se congeler aux températures obtenues par la machine: une pompe, mue par celle-ci, envoie circuler autour des corps qu'on veut refroidir une quantité de ce liquide refroidi, qui peut être aussi considérable que l'on veut.

Il a construit un steamer d'après ce principe et il l'a appelé *Frigorifique*.

Dans ce steamer, le chlorure de calcium est envoyé circuler entre les doubles parois de vastes chambres occupant une grande partie de la carène du navire, et isolée de la membrane extérieure par un espace rempli de corps mauvais conducteurs.

La température s'y maintient aux environs de zéro, même sous les tropiques, par la seule

dépense d'une très-faible fraction de la force motrice du navire.

Les viandes toutes dépecées y sont rangées comme dans une boucherie; on peut entrer, les manier, les prendre au fur et à mesure des besoins. Elles se conservent absolument intactes, et sont aussi fraîches au bout de plusieurs mois qu'au premier jour.

Elles ne sont pas gelées: la température de l'enceinte, en effet, n'est jamais descendue au-dessous de zéro: elle reste de un ou de deux degrés au-dessus. La texture de la viande n'est donc pas changée: elle se conserve comme dans nos maisons, par le froid de l'hiver, mais incomparablement mieux, à cause de la constance et de l'invariabilité de ce froid.

Il est aujourd'hui prouvé, en effet, depuis les beaux travaux de M. Pasteur, que toute décomposition organique par fermentation ou putréfaction exige la production préalable d'un être vivant, de la classe de ces infimes microscopiques qui ne sont ni animaux ni végétaux, mais qui sont néanmoins organisés, quelque simple que soit la structure de leurs organes, et par conséquent, ont absolument besoin de chaleur pour accomplir leurs évolutions vitales. Le froid arrêtant toute évolution vitale, arrête toute fermentation ou putréfaction. Les chambres frigorifiques de M. Tellier sont simplement un perfectionnement économique du procédé à la glace qu'on emploie dans les marchés et chez les restaurants pour conserver le poisson frais.

Une première expérience en grand a parfaitement réussi; le *Frigorifique*, dont le télégraphe a signalé le départ récent de Rouen, après une bénédiction solennelle qui lui avait été donnée par Son Eminence le cardinal-archevêque, est arrivé, après un heureux voyage, à Fernambouc, au Brésil, puis à Montevideo, le 20 décembre, dans les meilleures conditions.

Il a été un peu plus de trois mois en route. Pendant les deux premières semaines, il a été rudement secoué par les grosses mers d'équinoxes, et bientôt obligé de s'arrêter à Lisbonne.

Pendant tout le temps de cette relâche forcée, la population intelligente du pays, (agriculteurs, économistes, banquiers, hygiénistes, diplomates) s'est empressée de visiter le navire dans tous ses détails; le gouvernement s'est associé à ce mouvement bienveillant d'opinion, et le roi Don Luiz a remis au chef de l'expédition, M. Ch. Tellier, la croix de Sant-Yago, réservée d'ordinaire aux découvertes et aux conquêtes de la science.

Depuis le départ de Rouen et pendant le séjour à Lisbonne, l'état-major et l'équipage (en tout 51 personnes) se sont nourris aux dépens de la viande conservée par le froid, 7 bœufs et 15 moutons qui avaient été embarqués à ce moment.

Du premier jour au dernier, les viandes ont été utilisées quelque temps après leur sortie des magasins frigorifiques, et constamment elles se sont trouvées de bonne qualité, conservant toutes les conditions d'apparence extérieure, d'odeur, de goût, de succulence, de fermeté.

Le gigot et le filet qui ont été servis sur la table de notre très-distingué chargé d'affaires en Portugal, dit un journal français auquel nous empruntons une partie de ces détails, M. le baron de Meynard, ont été trouvés excellents par toutes les personnes compétentes invitées pour la circonstance.

La courte dépêche envoyée à l'Académie nous apprend qu'il en a été de même au Brésil, et que l'expérience a par conséquent parfaitement réussi. On sera à même d'en juger, d'ici à deux ou trois mois, quand le navire reviendra de la Plata chargé de viande de ce pays.

Nous avons commencé à exporter de la viande en Angleterre, mais il est à craindre que le Brésil nous fasse une rude concurrence. La viande s'y vend 3 sous la livre, et on estime qu'elle ne coûtera que huit sous à Paris. Or, c'est mieux que nous payons à Montréal. Mais pourquoi parler d'exportation pour le Bas-Canada? Il ne faut pas oublier qu'à Montréal, nous sommes obligés de compter sur Ontario pour notre approvisionnement de viande. C'est un sujet anormal sur lequel nous reviendrons.

On lit dans le *Moniteur Acadien*:

"Tout s'annonce bien dans Kent pour l'année courante. Les commerçants de bois se préparent à faire de grandes opérations; M. Gilbert A. Girouard, de Bouctouche, qui a fait l'acquisition du moulin à vapeur de M. M. Debever, a plus de 40,000 billots sous contrat, et il se propose d'en porter le nombre à 70,000.

"D'autre part, plusieurs navires seront construits dans le cours de l'été; M. O'Leary, M. P. P., doit en mettre un de 900 tonneaux sur les chantiers à son retour d'Angleterre, où il est allé dernièrement dans l'intérêt de son commerce et de ses entreprises. M. G. McLeod, M. P., se propose également à un gros commerce de bois, et à construire plusieurs bâtiments.

"Il y a aussi la pêche du homard pour laquelle plusieurs grands établissements font des préparatifs considérables. Cette industrie, à elle seule, représente une valeur de plus de cent mille piastres dans le comté de Kent.

"Comme on le voit, la perspective est loin d'être mauvaise pour les habitants de Kent, et il y a tout lieu d'anticiper une saison rémunérative pour 1877."

(1) *Le Courrier de France*, 4 mars 1870, au journal *L'Opinion*.